



2020年度 4月 予定献立表(後期食)

作成者: フェルマータ小規模保育園

日 曜	昼食	午後のおやつ
1 水	・軟飯・じゃが芋のスープ・煮魚(たら)・小松菜のやわらか煮	・ふかしいも(さつまいも)
2 木	・軟飯・玉ねぎのスープ・ささみと野菜のスープ煮・蒸しポテト	・りんごのコンポート
3 金	・軟飯・さつまいもスープ・鮭とキャベツの煮付け・ほうれん草の煮物	・人参スティック
4 土	・野菜煮込みうどん・じゃがいものそぼろ煮・バナナ	・お野菜すなっく
5 日		
6 月	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(軟飯)・だいこんとにんじんのスープ・やわらかきゅうり	・ポーロ(卵不使用)
7 火	・軟飯・豆腐のスープ・たらの煮付け・白菜の煮物	・ウエハース
8 水	・ロールパン・玉ねぎのスープ・ささみと南瓜の煮物・ブロッコリーのやわらか煮	・おにぎり(軟飯)
9 木	・軟飯・大根と小松菜のスープ・豆腐のそぼろ煮・蒸しポテト	・食パン
10 金	・軟飯・小松菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草のやわらか煮	・せんべい
11 土	・軟飯・ささみと玉ねぎの煮物・小松菜のやわらか煮・バナナ	・お野菜すなっく
12 日		
13 月	・軟飯・かぼちゃのスープ・野菜のそぼろ煮・キャベツと小松菜のやわらか煮	・バナナ
14 火	・ロールパン・キャベツのスープ・ささみとじゃが芋の煮物・オレンジ	・おにぎり(軟飯)
15 水	・軟飯・豆腐と小松菜のスープ・鮭の煮付け・さつまいもの煮物	・ポーロ(卵不使用)
16 木	・軟飯・チンゲン菜のスープ・ささみと人参の煮付け・キャベツのやわらか煮	・ビスケット
17 金	・軟飯・玉ねぎのスープ・ささみの煮付け・白菜のやわらか煮	・せんべい
18 土	・ささみと野菜の煮込みうどん・キャベツのスープ・じゃがいもの煮物	・お野菜すなっく
19 日		
20 月	・軟飯・じゃがいものスープ・ささみの煮物・りんごのコンポート	・ウエハース
21 火	・軟飯・ほうれん草のスープ・たらの煮付け・かぼちゃの煮物	・ヨーグルト
22 水	・軟飯・玉ねぎのスープ・ささみのみぞれ煮・小松菜のやわらか煮	・さつまいもスティック
23 木	・軟飯・根菜のスープ・煮魚・白菜の煮物	・食パン
24 金	・軟飯・白菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草とキャベツのやわらか煮	・バナナ
25 土	・そぼろ丼(軟飯)・キャベツのスープ・小松菜のやわらか煮	・ビスケット
26 日		
27 月	・鶏ささみうどん・芋と野菜の煮物・オレンジ	・おにぎり(軟飯)
28 火	・軟飯・白菜のスープ・鮭の煮付け・小松菜のやわらか煮	・ふかしいも(じゃがいも)
29 水	昭和の日	
30 木	・軟飯・小松菜のスープ・肉じゃが風・きゅうりスティック	・蒸しかぼちゃ

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。



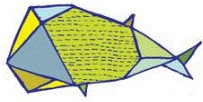
2020年度 4月 予定献立表(中期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	水	・おかゆ・じゃが芋のスープ・煮魚(たら)・小松菜のやわらか煮
2	木	・おかゆ・玉ねぎのスープ・ささみと野菜のスープ煮・蒸しポテト
3	金	・おかゆ・さつまいもスープ・鮭とキャベツの煮付け・ほうれん草の煮物
4	土	・野菜煮込みうどん・じゃがいものそぼろ煮・バナナ
5	日	
6	月	・鶏ひき肉と野菜のあんかけ丼(おかゆ)・だいこんとにんじんのスープ・やわらかきゅうり
7	火	・おかゆ・豆腐のスープ・たらの煮付け・白菜の煮物
8	水	・パン粥・玉ねぎのスープ・ささみと南瓜の煮物・ブロッコリーのやわらか煮
9	木	・おかゆ・大根と小松菜のスープ・豆腐のそぼろ煮・蒸しポテト
10	金	・おかゆ・小松菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草のやわらか煮
11	土	・おかゆ・ささみと玉ねぎの煮物・小松菜のやわらか煮・バナナ
12	日	
13	月	・おかゆ・かぼちゃのスープ・野菜のそぼろ煮・キャベツと小松菜のやわらか煮
14	火	・パン粥・キャベツのスープ・ささみとじゃが芋の煮物・オレンジ
15	水	・おかゆ・豆腐と小松菜のスープ・鮭の煮付け・さつまいもの煮物
16	木	・おかゆ・チンゲン菜のスープ・ささみと人参の煮付け・キャベツのやわらか煮
17	金	・おかゆ・玉ねぎのスープ・ささみの煮付け・白菜のやわらか煮
18	土	・ささみと野菜の煮込みうどん・キャベツのスープ・じゃがいもの煮物
19	日	
20	月	・おかゆ・じゃがいものスープ・ささみの煮物・りんごのコンポート
21	火	・おかゆ・ほうれん草のスープ・たらの煮付け・かぼちゃの煮物
22	水	・おかゆ・玉ねぎのスープ・ささみのみぞれ煮・小松菜のやわらか煮
23	木	・おかゆ・根菜のスープ・煮魚・白菜の煮物
24	金	・おかゆ・白菜のスープ・ささみと野菜の煮物・ほうれん草とキャベツのやわらか煮
25	土	・そぼろ丼(おかゆ)・キャベツのスープ・小松菜のやわらか煮
26	日	
27	月	・鶏ささみうどん・芋と野菜の煮物・オレンジ
28	火	・おかゆ・白菜のスープ・鮭の煮付け・小松菜のやわらか煮
29	水	昭和の日
30	木	・おかゆ・小松菜のスープ・肉じゃが風・きゅうりのやわらか煮

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切にし、薄味を心がけて味付けします。



2020年度

4月 予定献立表(初期食)

作成者:フェルマータ小規模保育園

日	曜	昼食
1	水	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・こまつなペースト
2	木	・おかゆペースト・キャベツペースト・ブロッコリーのペースト
3	金	・おかゆペースト・さつまいもペースト・ほうれん草のペースト
4	土	・おかゆペースト・はくさいのペースト・にんじんペースト
5	日	
6	月	・おかゆペースト・大根ペースト・たまねぎペースト
7	火	・おかゆペースト・はくさいのペースト・にんじんペースト
8	水	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・ブロッコリーのペースト
9	木	・おかゆペースト・こまつなペースト・じゃがいもペースト
10	金	・おかゆペースト・キャベツペースト・ほうれん草のペースト
11	土	・おかゆペースト・こまつなペースト・バナナペースト
12	日	
13	月	・おかゆペースト・かぼちゃペースト・キャベツペースト
14	火	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・にんじんペースト
15	水	・おかゆペースト・こまつなペースト・さつまいもペースト
16	木	・おかゆペースト・キャベツペースト・にんじんペースト
17	金	・おかゆペースト・たまねぎペースト・はくさいのペースト
18	土	・おかゆペースト・キャベツペースト・じゃがいもペースト
19	日	
20	月	・おかゆペースト・にんじんペースト・たまねぎペースト
21	火	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・かぼちゃペースト
22	水	・おかゆペースト・大根ペースト・こまつなペースト
23	木	・おかゆペースト・はくさいのペースト・にんじんペースト
24	金	・おかゆペースト・ほうれん草のペースト・キャベツペースト
25	土	・おかゆペースト・たまねぎペースト・こまつなペースト
26	日	
27	月	・おかゆペースト・じゃがいもペースト・ブロッコリーのペースト
28	火	・おかゆペースト・はくさいのペースト・キャベツペースト
29	水	昭和の日
30	木	・おかゆペースト・こまつなペースト・にんじんペースト

* 献立は変更することがあります。ご了承ください。

* 素材本来の味を大切に、薄味を心がけて味付けします。